

30 gennaio 2012

**Itinerari di viaggio: i grandi vini di Toscana**

[Da non Perdere](#), [Gusto](#), [LuxFood](#), [Metè](#), [Resort](#), [Ristoranti Cool](#), [Viaggi e Vacanze](#)

## Due itinerari da San Casciano dei Bagni



Dalle [acque termali](#), ai famosi [vini toscani](#).

Dopo qualche giorno di assoluto relax a [San Casciano dei Bagni](#), un piccolo viaggio alla scoperta di alcuni tra i più suggestivi angoli della [Toscana](#) e, soprattutto, di alcuni tra i suoi più importanti vini: il [Brunello di Montalcino](#), il [Nobile di Montepulciano](#) e la [Cortona DOC](#).

Il **primo itinerario** si snoda verso nord est, in direzione **Chiusi**. Piccolo borgo, con una grande storia alle spalle, famoso per i suoi preziosi resti archeologici, risalenti al periodo etrusco, ed ancora oggi ben conservati. Un viaggio alle origini della nostra storia italiana, che parte dal Museo Archeologico Nazionale, prosegue al Museo Civico "La Città Sotterranea" e si conclude con la visita al suggestivo Labirinto di Porsenna. Per i più appassionati, o per chi ha più tempo a disposizione si può aggiungere anche la visita ad alcune importanti tombe, come la Tomba del Leone, la Tomba della Pellegrina, la Tomba della Scimmia, la Catacomba di Santa Mustiola e la Catacomba di Santa Caterina d'Alessandria.

A pranzo o a cena, due le soste enogastronomiche consigliate.

Al **Ristorante Zaira** ([www.zaira.it](http://www.zaira.it) - tel. 0578.20260), è possibile degustare un menù basato su ricette etrusco-toscane, reinterpretate dalla signora Giuliana. Tra i piatti più interessanti, la Pasta alla Lucumone, il Filetto alla Salsa Balsamica o il Piccione all'Etrusca. Buona la selezione dei vini.

L'altra sosta è all'**Osteria La Solita Zuppa** ([www.lasolitazuppa.it](http://www.lasolitazuppa.it) - tel. 0576.21006). Il menù è composto da piatti della cucina toscana. Tra gli antipasti, proposti in abbinamento con un bicchiere di vino, il Lampredotto, la Testina di Manzo (entrambi proposti in abbinamento con un bicchiere di Ceraso dell'azienda Panizzi di San Gimignano), o il Baccalà alla Fiorentina (con Sauvignon Blanc Avignonesi). Tra i primi piatti, immancabili le zuppe (da provare la zuppa con Zucca e Farro e la zuppa alle Lenti e Castagno), i Pici all'Aglione e le Lasagne al Cinghiale ed alcune interessanti proposte di gnudini e gnocchetti. Tra i secondi, imperdibili il Cinghiale in Salmi, la Faraona Pere ed Arancio o il Carrè di Manzo Chianino al Forno a Legna. Fortemente legati al territorio anche i contorni, come i Legumi al Fiasco o le Cipolle di Certaldo o di Cannara sotto la Cenere. Infine i dolci, anche questi proposti in abbinamento con uno specifico bicchiere di vino. Tra di essi la Crema Fredda di Cioccolato Fondente (con Barolo Chinato di Cocchi) o il Budino di Cachi in Salsa di Marroni (con Moscato d'Asti Saracco). Molto interessante anche la Carta dei Vini.



Dopo la sosta a Chiusi, si prosegue verso il **Lago Trasimeno**, un angolo incantevole, incastonato tra Umbria e Toscana. Qui vale la pena fermarsi almeno un giorno, per un giro completo del lago, partendo da **Castiglione del Lago**, una piccola cittadina con un importante passato alle spalle, a lungo contesa a causa della sua posizione strategica sulla direttrice Orvieto, Chiusi, Arezzo. Molte le offerte per ristorarsi e soggiornare a Castiglione e dintorni, ma non tutte sono all'altezza delle aspettative. Per una notte, o per un weekend, davvero indimenticabili, è sufficiente percorrere ancora pochi chilometri e raggiungere **Petrignano del Lago** e raggiungere il **Relais alla Corte del Sole** ([www.cortedelsole.com](http://www.cortedelsole.com) - tel. 075-9689113). Un ex-monastero del XIII secolo, ristrutturato per ospitare 18 camere (tra le quali una suite su due piani), arredate in stile e dotate di ampi spazi giorno, ben separati dalla zona notte. Il **Ristorante** propone quattro menù stagionali. Fegato d'Oca, visciole e scalogno caramellato o Battuta di Fassona tra gli antipasti, Rigatoni con agnello, ricotta vaccina e biette tra i primi piatti, Maialino di Cinta, arance rosse e caglio di pecora o Baccalà, fagiolina del Lago all'Uccelletto tra i secondi. Buona la proposta di vini del territorio, precisa la selezione di etichette internazionali. Ma il vero fiore all'occhiello del Relais è la **Limonaia**, ampio spazio in grado di ospitare fino a 300 persone, ideale per convegni, congressi e, soprattutto, matrimoni. Ampie vetrate, un giardino d'inverno e la grande corte antistante, permettono di ammirare un'incantevole vista sul lago, incorniciata dalle morbide colline della zona. Il tutto accompagnato da un servizio di catering interno, famoso e molto apprezzato, tanto da essere richiesto anche a Milano, durante la **Settimana della Moda**, per accompagnare la presentazione delle collezioni di **Brunello Cucinelli**.

Avendo ancora un paio di giorni a disposizione, si può proseguire con una visita alla vicina **Cortona**.



Affascinante cittadina, da visitare anche per una semplice passeggiata lungo il corso principale o per un pranzo presso uno dei tanti ristoranti del centro, tra i quali **La Loggetta** ([www.lalocandanelloggiato.com](http://www.lalocandanelloggiato.com) - Telefono: 0575.630575), **La Grotta** ([www.trattorialagrotta.it](http://www.trattorialagrotta.it) - Tel. 0575-630271. Chiusura: martedì), **Osteria del Teatro** ([www.osteria-del-teatro.it](http://www.osteria-del-teatro.it) - tel. 0575.630556. Chiusura: mercoledì). Menù del territorio accompagnati dalla **Cortona DOC**, grande vino locale, sempre più conosciuto ed apprezzato anche dai meno esperti.

Il **secondo itinerario** punta a nord per poi piegare verso ovest. Ci lasciamo alle spalle San Casciano dei Bagni con le sue acque termali, e ci spingiamo alla scoperta di due grandi vini toscani. La nostra prima meta è infatti **Montepulciano**, piccolo borgo famoso per il suo **Vino Nobile**, ma non solo. Piccolo borgo da visitare passeggiando tra le sue strade (tutte in salita) o affacciandosi dalle mura medievali per ammirare il panorama circostante. D'estate due importanti eventi per scoprire la storia ed i vini di questo territorio: **A Tavola con il Nobile** (penultimo weekend di agosto - [www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)) ed il **Bravio delle Botti** (ultima domenica di Agosto - [www.braviodellebotti.com](http://www.braviodellebotti.com)).

Nei dintorni di **Montepulciano**, molti gli agriturismo dove dormire e mangiare. Ma per chi vuole vivere le atmosfere del centro, il **Marzocco** ([www.albergoilmarzocco.it](http://www.albergoilmarzocco.it) - tel. 0578.757262) è un albergo storico, risalente al 1870, gestito dalla stessa famiglia fin dai primi del '900. Atmosfere da casa privata e, da alcune camere, splendida vista sulle colline. Per chi volesse scoprire, od approfondire la conoscenza, del **Vino Nobile**, il punto di riferimento è il **Consorzio del Vino Nobile** (Piazza Grande 7 - tel. 0578-757812). Per un breve viaggio nella storia di questo vino, consiglio una visita alle **Cantine Contucci** ([www.contucci.it](http://www.contucci.it) - tel: 0578.757006), per vedere i vecchi locali e le vecchie botti dove veniva prodotto l'antenato dell'attuale Nobile.

Lasciamo Montepulciano per proseguire il nostro viaggio verso **Montalcino**.

Lungo il nostro tragitto incontreremo due piccoli gioielli Toscani: **Pienza** e **San Quirico d'Orcia**. Entrambi meritano più di una breve sosta, ma vi ritorneremo durante uno dei nostri prossimi itinerari. Per il momento, seguiamo verso la nostra seconda meta, **Montalcino**, dove ci aspetta uno dei più grandi vini rossi italiani (e non solo): il **Brunello**. Senza però dimenticare gli altri grandi vini di Montalcino: dal **Rosso di Montalcino**, l'affascinante **Moscadello di Montalcino** e, tutti da scoprire, i vini della Doc Sant'Antimo. Anche a Montalcino, punto di partenza del nostro eno-itinerario è il **Consorzio** ed il suo sito web ([www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it) - tel. 0577-849425) attraverso il quale pianificare e programmare le visite alle cantine.



### Danilo della Mura

© PBB S.r.l. 2009 - P.I. 04790700969 - Codice Fiscale/P.IVA/Reg. Impr. C.C.I.A.A. Milano: 04790700969 - Cap. Soc. €20.000,00 i.v. - REA C.C.I.A.A. MI 1773162

Sede Legale: Via Brunetti 9 - 20156 Milano - Sede Operativa: Via L. Alamanni 16/2.3 - 20141 Milano  
Tutti i diritti sono riservati. luxgallery.it non è collegato ai siti recensiti e non è responsabile per i loro contenuti.  
Luxgallery è una testata giornalistica registrata presso il tribunale di Milano al n° 886 del 22 novembre 2005.